

SKRIPSI
ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR
KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA



Skripsi Ini Disusun Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh ijazah
Kesehatan Masyarakat

Disusun Oleh:

LUTHFI DINA RACHMATINA

J410140123

PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2018

SKRIPSI
ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR
KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

Skripsi ini Disusun Guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah S1 Bidang Kesehatan Masyarakat

Disusun Oleh:
LUTHFI DINA RACHMATINA
J410140123

PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2018

ABSTRAK

LUTHFI DINA RACHMATINA. J410140123

ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

xvi+57+25

Rumah makan merupakan tempat usaha komersil yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya. Hal ini bila tidak di tunjang dengan pengolahan makanan yang *hygienes* dan kondisi sanitasi yang baik maka akan menyebabkan gangguan kesehatan. Di lingkungan sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta banyak sekali dijumpai rumah makan yang menjual makanan siap saji dan umumnya rutin dikonsumsi oleh sebagian besar mahasiswa. Berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan pada 5 rumah makan yaitu 4 (80%) karyawannya tidak memakai baju kerja atau seragam. Terdapat 3 (60%) rumah makan yang dimana penjamah makanan di rumah makan tersebut tidak mencuci tangan sebelum dan setelah melakukan aktivitas lain. Sebanyak 4 (80%) rumah makan yang kebersihan dan tata ruang makannya kurang rapi dan kurang bersih. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis *hygiene* sanitasi rumah makan di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan sampel 10 Rumah Makan yang berada di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 4 rumah makan yang sanitasinya tidak memenuhi syarat dan 6 rumah makan yang *hygiene* penjamah makanan tidak memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tetang persyarata *hygiene* sanitasi rumah makan.

Kata Kunci : Rumah makan dan *hygiene* sanitasi.

Kepustakaan : 36, 1989-2017

Surakarta, 29 Oktober 2018

Kaprodi Kesehatn Masyarakat



Sri Darnoto, SKM., M.PH
NIK. 1015

Pembimbing



Windi Wulandari, SKM., M.PH.
NIK. 110. 1638

ABSTRACT

LUTHFI DINA RACHMATINA. J410140123

ANALYSIS OF RESTAURANT HYGIENE SANITATION AROUND THE CAMPUS OF MUHAMMADIYAH SURAKARTA UNIVERSITY

Restaurant is a place of business that provides space and activities to provide food and drinks to the public in their place of business. This if not supported by healthy food processing and good sanitation conditions will cause health problems. In the neighborhood around the University of Muhammadiyah Surakarta campus there are many restaurants that sell food and vegetables consumed by most students. Based on a preliminary survey conducted at 5 restaurants around the Muhammadiyah University of Surakarta campus using a restaurant sanitation hygiene questionnaire. Based on a preliminary survey conducted on 5 restaurants, 4 (80%) employees did not wear work clothes or uniforms. There are 3 (60%) restaurants where food handlers in the restaurant do not wash their hands before and after doing other activities. As many as 4 (80%) restaurants that are clean and poorly organized and lack clean. The purpose of this study was to analyze hygiene sanitation of restaurants around the campus of the Muhammadiyah University of Surakarta. This type of research is descriptive with a sample of 10 restaurants around the Muhammadiyah University of Surakarta campus. The results showed that there were 4 restaurants that did not meet the requirements of sanitation and 6 restaurants that were clean food handlers did not meet the requirements. Based on the cleanliness of the restaurant, there are still restaurants that are not in accordance with the Minister of Health Decree No. 1098 / Menkes / SK / VII / 2003 regarding the cleanliness of restaurants.

Keywords : Restaurant and Hygiene Sanitation.

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul:

**ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR
KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

Disusun Oleh : Luthfi Dina Rachmatina

NIM : J410140123

Telah kami setuju untuk dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas
Muhammadiyah Surakarta.

Surakarta, 29 Oktober 2018

Pembimbing



Windi Wulandari, SKM., M.PH.

NIK. 110. 1638

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi dengan judul:

ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

Disusun oleh : Luthfi Dina Rachmatina


Nim : J410140123

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta pada tanggal 10 November 2018 dan telah diperbaiki sesuai dengan masukan tim penguji.

Surakarta, 10 November 2018

Ketua Penguji : Windi Wulandari, SKM., M.PH ()

Anggota Penguji I : Sri Darnoto, SKM., M.PH ()

Anggota Penguji II : Rezania Asyfiradayati, SKM., M.PH ()

Mengesahkan,

Dekan

Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta



(Mutalazimah, SKM., M.Kes)

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan didalamnya tidak terdapat hasil karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan dalam penulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, 29 Oktober 2018



Luthfi Dina Rachmatina

BIODATA

Nama : Luthfi Dina Rachmatina
Tempat, Tanggal Lahir : Rembang, 22 Februari 1996
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Email : Luthfidinarachmatina1996@gmail.com
Alamat : Ds. Sluke RT 03 RW 01 Kecamatan Sluke,
Rembang, Jawa Tengah
Riwayat Pendidikan :

1. Lulus TK Maslakul Huda tahun 2002
2. Lulus SD Negeri Sluke tahun 2008
3. Lulus SMP Negeri 1 Lasem 2011
4. Lulus SMA Negeri 2 Rembang 2014
5. Menempuh Pendidikan di Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta Tahun 2014

KATA PENGANTAR

Puji Syukur alhamdulillah kami haturkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya. Sehingga skripsi dengan judul “**ANALISIS *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**” sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar strata satu di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi ini disusun sebagai pelaksanaan tugas akhir penelitian di bidang kesehatan, demi mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari adanya bimbingan, pengarahan dan bantuan dari pihak lain. Maka dalam kesempatan kali ini penulis menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Sofyan Anif, M.Si selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Dr. Mutalazimah, M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Bapak Sri Darnoto, SKM., M.Kes selaku Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surakarta.
4. Ibu Windi Wulandari, SKM., M.PH selaku Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan saran dalam penyusunan skripsi ini..
5. Semua dosen dan staf karyawan dan karyawan Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan informasi dan bantuan kepada penulis.
6. Bapak dan Ibu pemilik usaha rumah makan yang berada di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah bersedia menjadi objek penelitian skripsi ini.
7. Keluargaku tercinta (Bapak Trismanto S.Pd, Ibu Haryanti S.Pd, Kakaku tercinta Fajar Sulistyo Nugroho S.Sos, Viventi Purmayasari SKM) atas segala perhatian, kasih sayang, dukungan moral maupun materiil dan motivasi yang sungguh berarti bagi penulis.
8. Teman kos (Iga Syafaatin, Elsa Try Guretna, Rindu Putri Kinanthi, Erma Sukmawati Yusak) atas kebersamaan, semangat, dan motivasinya.
9. Eko Syaifudin atas perhatian, semangat, dukungan, dan kasih sayang dalam pembuatan skripsi ini.
10. Dewi Anjar Kartikasari dan Jauharotul Farida yang telah membantu saya dalam proses penelitian dan semangat yang diberikan.
11. Teman satu kelas peminatan Kesehatan Lingkungan yang telah memberikan semangat.
12. Teman-teman seperjuangan S1 Kesehatan Masyarakat angkatan 2014 untuk dukungan yang telah diberikan dan informasi dalam pembuatan skripsi ini.

13. Serta semua pihak yang telah terlibat dalam penyusunan skripsi ini. Semoga amal baik mereka mendapat balasan dari Allah SWT dengan balasan yang berlipat ganda.

Meskipun demikian, penulis menyadari dengan sepenuh hati bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan. Akhirnya, semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Surakarta, 29 Oktober 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
ABSTRAK	
ABSTRACT	
PERNYATAAN PERSETUJUAN	v
PERNYATAAN PENGESAHAN	vi
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	vii
BIODATA.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	
1. Umum	5
2. Khusus.....	5
D. Manfaat Penelitian	
1. Bagi Pengusaha Bagi Tenaga Kerja.....	5
2. Bagi Pengusaha	5
3. Bagi Instansi Kesehatan	6
4. Bagi Peneliti Lain	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Rumah Makan	7
B. <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	
1. Pengertian <i>Hygiene</i>	8
2. Pengertian Sanitasi	8
C. <i>Hygiene</i> Sanitasi Rumah Makan	
1. Persyaratan Lokasi dan Bangunan	9
2. Persyaratan Dapur, Ruang Makan, Gudang Makanan.....	9
3. Persyaratan Bahan Makanan dan Makanan Jadi.....	13
4. Persyaratan Pengolahan Makanan	14
5. Persyaratan Pengolahan Bahan Makanan	14
6. Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi.....	15
7. Persyaratan Peralatan yang Digunakan.....	17

D. Penyakit Bawaan Makanan.....	18
E. Kerangka Teori	21
F. Kerangka Konsep.....	22

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian	23
B. Waktu dan Tempat	
1. Waktu Penelitian.....	23
2. Tempat Penelitian	23
C. Populasi dan Sampel	
1. Populasi.....	23
2. Sampel.....	23
D. Definisi Operasional Variabel.....	24
E. Pengumpulan Data	
1. Jenis Data	25
2. Sumber Data.....	25
3. Cara Pengumpulan Data	26
4. Langkah-langkah Penelitian.....	27
F. Pengolahan Data	
1. Entry Data	28
2. Editing.....	28
3. Coding.....	28
4. Tabulating	29
G. Analisis Data.....	29

BAB IV HASIL

A. Gambaran Umum Lokasi	30
B. Hasil Penelitian	
1. Lama Usaha Rumah Makanan	31
2. Sanitasi Rumah Makan	32
3. <i>Hygiene</i> Personal Tenaga Kerja.....	40
4. <i>Hygiene</i> Sanitasi Rumah Makan.....	42

BAB V PEMBAHASAN

A. Sanitasi Rumah Makan	43
B. <i>Hygiene</i> Personal Tenaga Kerja.....	51
C. Lama Usaha Rumah Makan.....	55

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan	56
B. Saran	56

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Devinisi Operasional Variabel	24
Tabel 2. Lama Usaha Rumah Makan	31
Tabel 3. Lokasi dan Bangunan Rumah Makan	32
Tabel 4. Fasilitas Sanitasi Rumah Makan	34
Tabel 5. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan.....	37
Tabel 6. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi	38
Tabel 7. Pengolahan Makanan dan Penyajian Makanan.....	39
Tabel 8. <i>Hygiene</i> Personal Tenaga Kerja pada Rumah Makan	40
Tabel 9. <i>Hygiene</i> Sanitasi Rumah Makan	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	21
Gambar 2. Kerangka Konsep	22

DAFTAR SINGKATAN

APD	: Alat Pelindung Diri
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
<i>E.coli</i>	: <i>Escherichia coli</i>
Kepmenkes	: Keputusan Menteri Kesehatan
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
RM	: Rumah Makan

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN

1. Surat Izin Pelaksanaan Penelitian
2. Surat *Ethical Clearance*
3. Daftar Rumah Makan
4. Lembar persetujuan
5. Lembar Kuesioner *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan
6. Data Hasil Uji Deskriptif
7. Data Hasil Uji Normalitas
8. Data Hasil Pengukuran
9. Dokumentasi Penelitian